



11956 Spezifikation für NÖM Mix Marille 180 g

1. Produktbeschreibung

NÖM Mix Marille ist ein Sauermilchprodukt aus pasteurisierter Milch mit eingerührter Fruchtzubereitung.

2. Sensorische Anforderungen

| | |
|------------|--|
| Aussehen | helles Orange |
| Geruch | nach Marille |
| Geschmack | mild säuerlich, nach Marille, süßlich |
| Konsistenz | dickflüssig sämig, keine Molkenabscheidung |

3. Chemische - Physikalische Anforderungen

| | |
|----------|-------------|
| Fett | 2,5 ± 0,3% |
| pH-Wert: | 3,85 – 4,35 |

4. Mikrobiologische Anforderungen

| | |
|------------------------------|---|
| am Ende MHD | > 10 ⁶ /g artspezifische Keime |
| Hefen/Schimmel bei Abfüllung | < 10/g |
| Coliforme | < 1/g |
| Pathogene Keime | neg./25g |

5. Schadstoffe und Rückstände

Nicht über den gesetzlich erlaubten Höchstwerten. Monitoringprogramm der Rohmilch durch die Österreichische Agentur für Ernährungssicherheit.

6. Nährwerte:

100g enthalten durchschnittlich:

| | |
|---------------|--|
| Brennwert | 391 kJ/93 kcal |
| Eiweiß | 3,3g |
| Kohlenhydrate | 13,6g davon Zucker 13,4 g |
| Fett | 2,5g davon gesättigte Fettsäuren 1,6 g |
| Ballaststoffe | 0,3 g |
| Natrium | 0,04 g |

7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

NÖM Mix Marille entspricht dem derzeitigen österreichischen Lebensmittelrecht und den geltenden relevanten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union.

8. Kennzeichnung

Sachbezeichnung: Fruchtojoghurt aus pasteurisierter Milch mit 3,2% Fett, mit 10% Marillen und Marillenpüree.

Dokumentenname: NÖM AG:
Produktspezifikation



| | | | |
|----------------|---------------------|--------------------|---------------|
| Gültig für: | Betriebe der NÖM AG | Seite: | Seite 2 von 2 |
| Gültig ab: | 09.05.2012 | Erstellt durch: | PE |
| Geprüft durch: | QM | Freigegeben durch: | L PE |
| Dokument Nr: | SP UG KP3 11956 | Version Nr: | 1.0 |

Zutaten: Joghurt aus gentechnikfreier Milch, 10% Marillen und Marillenpüree, Zucker, Zitronensaft aus Konzentrat, Stabilisator: Pektin.
Lagerbedingung: Gekühlt (3-9°C) mindestens haltbar bis: siehe Deckel
EG-Nummer: AT 30960EG

9. Mindesthaltbarkeit

Laut Artikelstammdatenblatt

10. Allergene

Allergene gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV): Milch und Milchprodukte (inkl. Lactose).

11. Gentechnologie

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnungen EG1829/2003 und 1830/2003. Hergestellt aus gentechnikfreier Milch laut Definition des Österreichischen Lebensmittelcodex für gentechnikfreie Produktion; Kontrolle durch agroVet GmbH:

12. Verpackung

PS Becher, OPS Sleeve, Aluplatine

Dokumentenfreigabe

| | | | |
|---------------|---|---|---|
| Name: | Erstellt: Birgit Fitz | Geprüft: Andreas Hagen | Freigegeben: Franz Notbauer |
| Unterschrift: |  |  |  |